42e Année. — N° 43 25 Octobre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully..... Chronique. — L'Ecoulement des vins pendant la campagne 1924-1925 ; — La surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation ; — L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes ; — Badigeonnages au sulfate de fer contre la Chlorose ; — A propos des cours du blé ; — Nécrologie : Henri Sagnier.

Tableau de l'Ecoulement des vins (septembre 1925).

F. Richter et A. Bonnet.. Nouveautés viticoles intéressantes obtenues par l'hybridation de cépages français.

A. Paillot ..... Sur la préparation d'émulsions d'huiles minérales en bouillies cupriques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers.

H. Lapierre ..... Les restrictions et les interdictions d'exportation des produits agricoles.

Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier. — Pour l'enseignement agricole.

Bibliographie ..... Les agriculteurs et les problèmes économiques, par De Boyer Montégut. — Lapins, lapereaux, et Cie, par Ad.-J. Chàron.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins pendant la campagne 1924-25

La campagne vinicole qui a pris fin le 30 septembre, est caractérisée par un nouvel et important accroissement de la consommation taxée ; le mois de septembre y a contribué pour 4.805.340 hectolitres.

Depuis six ans, le mouvement ne s'est pas ralenti :

Consommation taxée..	1890-1900.....	35.963.000	hectolitres.
	1900-1901.....	43.438.280	—
	1901-1902.....	43.900.045	—
	1910-1911.....	33.593.498	—
	1911-1912.....	40.611.012	—
	1918-1919.....	40.264.378	—
	1919-1920.....	39.250.421	—
	1920-1921.....	43.371.474	—
	1921-1922.....	43.920.877	—
	1922-1923.....	47.677.338	—
	1923-1924.....	48.842.026	—
	1924-1925.....	**50.357.721**	—

Les sorties de la propriété se sont élevées, en septembre, à 4.011.442 hectolitres de vins de 1924, auxquels il faut ajouter

892.403 hectolitres de vins nouveaux, soit un total de 4.903.845 hectolitres.

Pour les douze mois de la campagne :

Sorties de la propriété	1924-1925.....	46.960.644 hectolitres
— —	1923-1924.....	45.595.093 —
Différence en faveur de la dern. campagne.		1.365.551 hectolitres

En Algérie, sorties totales : 9.280.881 hectolitres, contre 9.046.936 hectolitres en 1923-1924.

Pour l'Alsace-Lorraine, que l'Administration s'obstine à compter à part, les sorties de la propriété ne se sont élevées qu'à 229.122 hectolitres.

Les trois départements de la Moselle, du Haut-Rhin et du Bas-Rhin constituent un important débouché pour les autres régions viticoles. La consommation y atteint, en effet, un chiffre bien supérieur à celui des sorties de la propriété.

Consommation taxée en Alsace-Lorraine :

1920-21.....	1.021.246 hectolitres
1921-22.....	1.021.681 —
1922-23.....	1 092.262 —
1923-24.....	1.043.049 —
1924-25.....	**1.133.923** —

Le stock commercial s'est légèrement accru en septembre, en raison des retiraisons de fin de campagne, comme il arrive à peu près chaque année à la même époque.

Stock commercial à fin	janvier 1914.....	12.027.127 hectolitres.
— — —	janvier 1919.....	6.150.533 —
— — —	janvier 1921.....	10.158.089 —
— — —	août 1921.....	8.228.580 —
— — —	mars 1922.....	11.345.732 —
— — —	octobre 1922.....	9.576.094 —
— — —	octobre 1923.....	10.159.760 —
— — —	avril 1924.....	11.844.042 —
— — —	septem. 1924.....	10.731.519 —
— — —	avril 1925.....	11.687.494 —
— — —	juin 1925.....	11.113.014 —
— — —	**juillet 1925**.....	**11.101.534** —
— — —	**août 1925**.....	**10.846.120** —
— — —	**septem. 1925**.....	**11.119.359** —

Stock en Alsace-Lorraine : 4.302 hectolitres contre 325.433 à fin août.

Stock en Algérie : 604.914 hectolitres, contre 586.974 à fin août.

*
* *

Les cours sont stables, avec, semble-t-il, une meilleure tendance que pendant la quinzaine écoulée.

On vient de voir que la consommation taxée ne boude pas, en dépit de quelques entraves apportées à la consommation du vin par des hommes certainement bien intentionnés, mais qui dépassent le but qu'ils se proposent d'atteindre.

Nous voulons parler de l'interdiction de la vente du vin, du cidre et de la bière dans les coopératives des corps de troupe.

Et l'on a pu même se demander si la note ci-dessous, provenant du Ministère de la Guerre, n'a pas été tout simplement inspirée par les débitants de vins, désireux de conserver pour eux seuls la clientèle fort importante des troupiers français.

Voici la note (officieuse?) en question :

« Les comptes rendus adressés au Ministre de la Guerre ont fait ressortir, d'une manière générale, que les bénéfices réalisés par les Coopératives des corps de troupes sont très supérieurs au chiffre nécessaire pour couvrir les dépenses de salles de récréation. Il en est résulté que ces sommes en excédent reçoivent une destination autre que celles prévues. De plus, il a été remarqué que ces coopératives emploient un personnel qui pourrait être sensiblement réduit.

Le Ministre prescrit de rechercher les restrictions suceptibles de ramener l'activité de ces coopératives à des proportions plus normales. Dans cet ordre d'idées, le Ministre estime indispensable d'interdire aux coopératives la vente du vin, de la bière et du cidre. »

*
* *

Dans de récents manifestes, les Confédérations des vignerons de Narbonne et du Sud-Est, appellent de nouveau l'attention du Gouvernement sur la situation précaire de la viticulture française et sur les remèdes à y apporter.

La C. G. V. insiste tout particulièrement sur la révision douanière et sur le régime définitif de l'alcool. Ces questions sont « mûres » et il semble qu'une solution pourrait intervenir à bref délai.

Quant à la diminution des *Droits de Circulation*, il faudra compter avec l'opposition du Ministre des Finances, qui vient d'adresser à M. Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre, la lettre suivante :

« Vous avez bien voulu appeler mon attention sur la situation viticole et me demander si, en raison de la crise dans laquelle s'est trouvé le marché

des vins, il n'y aurait pas lieu d'envisager dans le projet de budget de 1926 la réduction du droit de circulation.

La situation viticole préoccupe d'une façon toute particulière le Gouvernement et celui-ci a déjà manifesté l'intérêt qu'il attachait à la question, en apportant tout son concours aux diverses mesures qui ont été récemment prises pour remédier à la crise : relèvement à 700 francs du prix des alcools de rétrocession destinés aux vinages ; mise en application sur les chemins de fer d'un tarif de transport saisonnier réduit pour les vins ; institution d'une taxe complémentaire de 300 francs sur les sucres et glucoses utilisés pour les apéritifs à base de vin ; élévation de 40 à 100 francs du droit sur les sucres employés à la chaptalisation (art. 91, loi du 13 juillet 1925) ; recommandation pressante d'exercer une surveillance étroite sur la fabrication des piquettes et des vins de sucre ; renforcement de la réglementation concernant les fraudes (décret du 15 août 1925).

Or, il semble bien que ces mesures n'ont pas été sans contribuer à obtenir un résultat utile, puisqu'un redressement sensible des cours s'est opéré ces temps derniers. Il y a même tout lieu de croire que cette amélioration se maintiendra, si elle ne s'accentue pas encore.

Dans ces conditions, il ne paraît pas opportun d'introduire dans le budget de 1926 un abaissement du droit de circulation sur les vins. Cette réduction entraînerait, en effet, une diminution corrélative des droits sur les cidres et poirés et les bières et occasionnerait une perte très importante qu'il serait difficile de compenser par une augmentation des impôts existants ou par la création de taxes nouvelles. C'est ainsi qu'une simple réduction de 5 francs pour les vins entraînerait une diminution totale de près de 300 millions d'impôts. Or, à l'heure actuelle, l'Etat, étant donné les obligations auxquelles il doit faire face, n'est pas en situation de consentir un pareil sacrifice ».

La surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation

Nous avons, dans notre numéro du 16 août (page 151), reproduit les textes de lois concernant la chaptalisation, les vins de sucre et les piquettes.

Nous devons rectifier une erreur. La loi de Finances du 13 juillet 1925 a porté à 100 francs (au lieu de 40) la surtaxe sur les sucres employés à la Chaptalisation. La mention, qui figure à la fin de l'article 91, ne contenant ni le mot « vin », ni le mot « Chaptalisation » nous avait échappé.

Nous savons qu'en tous lieux, la Régie, mieux renseignée, n'a pas manqué de faire payer 100 francs à tous les chaptalisateurs.

Voici l'article, inséré à l'*Officiel* du 14 juillet :

Art. 91. — Les sucres et glucoses employés pour la fabrication des apéritifs dits à base de vin et de tous produits qui, par leurs modes de présentation, de mise en vente ou de consommation, sont assimilables aux apéritifs à base de vin sont frappés d'une taxe complémentaire de 300 fr. par 100 kilogr. qui sera perçue à l'intérieur par le service des contributions

indirectes, et à l'importation, indépendamment des droits de douane, dans des conditions qui seront fixées par décrets rendus sur la proposition du ministre des finances.

Toute infraction aux dispositions qui précèdent et à celles des décrets rendus pour leur exécution sera punie d'une amende de 500 à 5.000 fr., indépendamment de la confiscation des sucres, glucoses ou liquides et du payement du quintuple des droits fraudés ou compromis.

Sont dispensés de cette taxe les sucres entrant dans la fabrication des vermouths répondant à la définition donnée par le comité consultatif des arts et manufactures, le 16 janvier 1895, préparés sous le contrôle du service des contributions indirectes et renfermant au minimum 80 p. 100 de moût de raisin ou de vin.

La taxe complémentaire de 40 fr. par 100 kilogr. de sucre, instituée par l'article 5 de la loi du 29 juin 1907, est portée à 100 fr. par 100 kilogr.

L'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes

La loi de Finances du 13 juillet 1925 supprime toutes exonérations d'impôt sur les terrains nouvellement plantés en vignes :

Art. 14. — « Sont et demeurent abrogées les dispositions de la loi du 1er décembre 1887, tendant à exonérer de l'impôt foncier les terrains nouvellement plantés en vignes ».

Badigeonnages au sulfate de fer contre la chlorose

Voici une intéressante précision sur cette question :

Bordeaux, le 12 octobre 1925.

Monsieur,

« Dans votre journal du 11 courant vous dites que des accidents de végétation sont survenus à la suite de badigeonnage des coupes faites à la vigne par une taille anticipée pour prévenir la chlorose avec des doses de 30 à 40 kilos de sulfate de fer par 100 litres d'eau.

Je tiens à vous signaler que, dans ma région tout au moins, pour les jeunes vignes il ne faut pas dépasser 20 kilos de sulfate de fer, et pour les vieilles 25 kilos par 100 litres d'eau.

Quand je fais le badigeonnage d'hiver sur le bois de taille de l'année pour combattre l'Anthracnose, avec des doses de 40 à 50 kilos pour 100 litres, je ne l'opère que 10 à 15 jours après la taille pour donner le temps à la coupe de sécher et éviter une trop grande pénétration de la solution dans le bois.

Je vous présente, etc. ».

Th. Skawinski.

A propos des cours du blé

L'*Association nationale des producteurs de blé* a adressé à ses adhérents la nouvelle note suivante :

« Dans la courte note que nous avons adressée dernièrement à nos adhé-

rents, nous recommandions à la culture d'assurer, aux cours actuels, la juste alimentation des moulins. Depuis quelques temps, les cultivateurs ont été contraints de jeter sur le marché des quantités assez importantes de blé humide et de qualité douteuse, dont la conservation n'était pas possible. Cela est normal, mais déjà les prix baissent et il est indispensable de résister, au contraire, très énergiquement sur la vente des blés secs et de bonne qualité.

Les cultivateurs doivent tout mettre en œuvre aujourd'hui pour ne pas vendre leur blé au-dessous d'un juste prix rémunérateur; ils pourront y parvenir pendant cette campagne dont le caractère essentiel est de présenter un marché plus sain que celui des précédentes années. Aujourd'hui, le marché français conserve à peu près son individualité à l'abri des hauts prix pratiqués à l'étranger. Les cours sont vraiment déterminés, en France, par la loi de l'offre et de la demande des blés indigènes. *Il appartient donc aux vendeurs de combler strictement la demande des consommateurs et de restreindre leur offre si les cours descendent trop.*

Il faut, pour cela, surveiller avec attention les cours des blés étrangers; à ce sujet, il importe d'être mis en garde contre les nouvelles tendancieuses exploitées par les baissiers. Il est exact que des blés allemands ont été achetés à 104-107 caf (118-121 acquittés), mais les achats de blés allemands ne peuvent être que très restreints et même à des prix bas, ils ne peuvent avoir une influence suffisante pour déprimer vraiment les cours sur notre marché. Ce qui nous importe, au contraire, c'est le prix des véritables blés d'importation : Argentine, Amérique du Nord, Russie. Il a été acheté des blés russes en quantité appréciable sur octobre-novembre à 106-110 caf (120-124 acquittés), mais il faut rappeler que ces blés renferment jusqu'à 7 o/o d'impuretés, y compris du seigle. Quant aux autres blés étrangers, les qualités le meilleur marché reviennent encore, droit acquitté, dans nos ports, à plus de 130 francs. Il y a donc encore une marge appréciable.

Nous tiendrons, d'ailleurs, nos adhérents au courant de tous les mouvements sensibles qui pourraient se produire sur le marché d'importation ».

Nécrologie

Henry Sagnier. — Il y a quelques mois, l'Académie d'Agriculture fêtait le 80e anniversaire de son secrétaire général, Henry Sagnier.

Rédacteur en chef du « Journal d'agriculture pratique », Henry Sagnier était le doyen de la Presse agricole, à laquelle il a consacré toute son existence. Resté jusqu'au bout sur la brèche, il signait encore sa dernière chronique il y a quelques jours à peine.

Nous perdons en lui un excellent confrère et ami, dont la disparition laissera un vide difficile à combler dans notre Association de la Presse Agricole.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Septembre)

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	18.013	213.464	35.727	359.566	50.670
2	Aisne	380	22.562	43.226	468.698	70.035
3	Allier	15.591	216 549	64.385	598.639	54.248
4	Alpes (Basses-)	799	6.820	6.777	58.607	5 423
5	Alpes (Hautes-)	828	10 848	10.132	102.338	7 749
6	Alpes-Maritimes	2.094	21.722	45.791	594.986	55 414
7	Ardèche	27.805	346.796	29.560	276.440	30.777
8	Ardennes	»	»	16.694	221.454	39.650
9	Ariège	1.663	14.362	16.272	140.560	41.583
10	Aube	5.263	67.207	49.134	437.798	57.967
11	Aude	635.217	5.062.546	50.331	539.587	144.628
12	Aveyron	6.776	87.096	41.182	395.925	22.286
13	Bouches-du-Rhône	105.402	1.120.585	98.443	1.126.136	127.113
14	Calvados	»	»	13.472	127.844	46.493
15	Cantal	22	844	28.433	289.106	25.284
16	Charente	5.263	593 384	38.456	338.764	30.040
17	Charente-Inférieure	50.625	1.076.018	45.464	422.722	61.492
18	Cher	6.190	96.944	37.032	368.838	42.298
19	Corrèze	1.284	24.990	26.928	257.845	25.081
21	Côte-d'Or	19.880	193.705	58.421	608.956	445.504
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.764	117.397	29 2.4
23	Creuse	»	»	39.868	327.906	27.062
24	Dordogne	81.491	688.463	40.239	430.278	47.672
25	Doubs	17	630	50.245	527.512	63.647
26	Drôme	11.888	153.706	16.253	186.055	30.139
27	Eure	»	12	35.472	150.264	22.768
28	Eure-et-Loir	157	1.499	25.898	238.657	44.595
29	Finistère	»	»	56.386	549.423	94 672
30	Gard	234.599	4.171.126	50.851	619.723	100.594
31	Garonne (Haute-)	25.419	277.335	51.050	524.445	43 119
32	Gers	65.985	736.121	14.823	147.209	46.579
33	Gironde	411.857	3.729.135	150.284	1.857 044	1.020.464
34	Hérault	1.205.179	12.202.937	74.470	931 086	553.499
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.525	144.909	42 021
36	Indre	5.766	131.096	26.257	244 530	24.223
37	Indre-et-Loire	76.521	1.115.308	45.440	552.977	76 638
38	Isère	20.155	240.600	65.866	685.092	73 9.5
39	Jura	6.200	52.027	34.850	352 257	52 309
40	Landes	18.326	164.522	29.776	299.903	22 061
41	Loir-et-Cher	45.188	946.385	32.201	360.096	54.203
42	Loire	16.026	207.841	121.502	1.341.105	153 242
43	Loire (Haute-)	141	3.036	54 480	549.195	48.047
44	Loire-Inférieure	43.624	684.928	97.474	912.057	102 141
45	Loiret	16.776	286.580	53.056	536.857	78 538
46	Lot	11.161	174.740	14.754	176.655	6.743
47	Lot-et-Garonne	49.476	502.988	27.852	294.422	25.851
48	Lozère	402	7.554	10.018	92.019	6.696
49	Maine-et-Loire	45.131	708.803	50.543	659.812	178.633
50	Manche	»	»	4.545	43.940	21.084
51	Marne	5.380	156.947	143.885	1.213.130	1.104.338
52	Marne (Haute-)	149	5.323	35.182	360.682	52.262
53	Mayenne	39	994	3.648	40.848	13.837
54	Meurthe-et-Moselle	478	11.169	89.149	969.890	162.017
55	Meuse	12	340	41.559	449.350	50.554
56	Morbihan	40	584	14.863	124.346	30.691
58	Nièvre	5.529	80.891	43.935	432.083	43.203

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Septembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	77.910	928.830	245.436
60	Oise	»	»	36.850	385 082	60.364
61	Orne	»	»	4.186	46.234	11.690
62	Pas-de-Calais	»	»	39.718	413.138	98.403
63	Puy-de-Dôme	16.135	207.163	72.578	728.465	76.723
64	Pyrénées (Basses-)	8.839	103.362	52.017	514.704	57.169
65	Pyrénées (Hautes-)	935	14.363	21.686	195.183	18 529
66	Pyrénées-Orientales	167.508	3.091.973	51.301	599.542	103 280
69	Rhône	58.340	680 748	197.112	1.893.146	360.671
70	Saône (Haute-)	48	1 340	56.433	572.088	57.307
71	Saône-et-Loire	55.808	709.878	78.073	825.847	175.579
72	Sarthe	2.665	40.444	10.352	113.993	20.013
73	Savoie	5.818	121.445	25.085	288.269	32.427
74	Savoie (Haute-)	1.186	26.867	24.934	246.533	35.766
75	Direction de la Seine	»	5	556.119	6.390.061	1.424.744
	Direction des droits d'entrée	»	»	301.205	3.341.099	843 388
76	Seine-Inférieure	»	»	80.826	773.739	198.925
77	Seine-et-Marne	91	467	64.875	597.439	93.355
78	Seine-et-Oise	49	812	119.677	1.310.538	198.886
79	Sèvre (Deux-)	5.863	94.335	35.598	312.553	35.173
80	Somme	»	»	26.279	287.878	42.320
81	Tarn	41.954	605.085	37.069	365.127	37.312
82	Tarn-et-Garonne	21.446	216.899	11.566	117.424	12.149
83	Var	182.043	2.042.028	48.770	562.834	51.973
84	Vaucluse	50.241	518.708	16.323	159.997	47.958
85	Vendée	32.424	236.797	26.264	244.096	32.092
86	Vienne	31.278	389.322	34.198	317.836	21.844
87	Vienne (Haute-)	4	628	55.531	540.997	65.025
88	Vosges	18	292	64.228	662.654	102.991
89	Yonne	12.759	227.215	30.880	323.900	53.247
	Total pour la France.	4.001.643	45.839.149	4.708.116	49.223.793	11.119.359
	Moselle	329	15.312	31.726	350.724	88.910
	Bas-Rhin	4.204	93.033	26.882	306.811	122.190
	Haut-Rhin	5.286	120.777	38.616	476.388	105.853
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	9.819	229.122	97.224	1.133.923	316.953
	Algérie					
	Alger	272.293	4.025.893	»	»	247.214
	Constantine	72.434	1.359.070	»	»	26.617
	Oran	167.772	3.895.918	»	»	567 309
	Total pour l'Algérie	512.499	9 280.881	»	»	841.140

NOUVEAUTÉS VITICOLES INTÉRESSANTES

OBTENUES PAR L'HYBRIDATION DE CÉPAGES FRANÇAIS

On sait que chaque région viticole possède et cultive un très petit nombre de variétés, répondant sans doute mieux que toutes les autres aux conditions de sol, de climat, de situation, et aux divers facteurs économiques qui la caractérisent.

En raison de cette situation, il pourrait sembler que tout progrès, quant

au choix des variétés actuellement cultivées, soit impossible et qu'il n'y ait rien à tenter pour améliorer la productivité et la valeur générale de nos cépages usuels, en dehors des pratiques purement culturales.

Telle n'a pas été notre pensée ; il nous est apparu, au contraire, qu'il devait être possible d'améliorer nos vieilles variétés régionales, en faisant appel à l'Hybridation artificielle, scientifiquement conduite et dirigée dans des sens exactement déterminés. On sait quels magnifiques résultats ce procédé de création de nouvelles variétés a déjà donnés en ce qui concerne les Porte-greffes, les Producteurs directs, pour ne citer que des exemples pris chez la vigne. Il n'était donc pas exagéré d'en espérer de semblables en l'appliquant, comme l'avaient déjà fait, dès 1855, Louis et Henri Bouschet à nos meilleurs cépages. Cela nous avait amenés, en 1910, à établir un vaste programme d'hybridation intéressant les variétés de diverses régions viticoles ayant des aptitudes considérées comme très remarquables, mais, selon nous, encore susceptibles d'amélioration par l'infusion au moyen de l'hybridation, d'aptitudes nouvelles et également désirables.

Cinquante-neuf Hybridations différentes, scientifiquement conduites, furent ainsi effectuées dans nos collections de Pérols et de Montpellier, comportant près d'un millier de variétés de toutes sortes et de tous les pays. Le succès de ces Hybridations fut complet, et nous obtînmes, en septembre, des grappes de raisins pour chacune des Hybridations tentées. Les pépins furent semés au printemps suivant dans un carré spécialement préparé pour les recevoir ; mais, par suite de graves dégâts occasionnés par les courtilières, deux cents sujets environ résultèrent seulement de ce semis, correspondant à une vingtaine d'Hybridations différentes.

Ces sujets, plantés l'année suivante en pleine terre, et cultivés depuis lors dans des conditions normales, ont été l'objet d'observations annuelles qui nous ont amenés à retenir, sur les deux cents individus hybrides obtenus et attentivement observés, seulement trois d'entr'eux, dont l'intérêt nous a paru bien plus grand que celui de tous les autres et incités à attirer sur eux l'attention des viticulteurs.

Ils intéressent tous les trois la région viticole méridionale, où ils paraissent répondre à un besoin indiscutable, d'ailleurs souvent formulé. Disons tout de suite que les caractères de ces cépages Hybrides avaient été entrevus au moment de l'Hybridation et que nos vues théoriques se sont trouvées parfaitement réalisées dans les trois Hybrides retenus après douze années d'observation et de sélection.

En raison de l'intérêt actuel que présentent deux de ces variétés, nous avons pensé être utiles aux viticulteurs en les faisant connaître dès cette année, nous réservant de leur présenter la troisième après une année supplémentaire d'études.

Ces deux variétés ont reçu les dénominations suivantes :

1° *Terramon rond*
(Hybride de Terret gris et d'Aramon gris) ;

2° *Terramon blanc*
(Hybride de Terret blanc et d'Aramon gris).

Le Terret et l'Aramon gris sont des variétés bien familières aux viticulteurs méridionaux, et ce serait faire injure à leur érudition ampélographique que de vouloir les leur faire mieux connaître. Disons cependant, en nous faisant l'écho d'observations souvent recueillies auprès de nombreux prati-

ciens, que dans certaines circonstances, quelques caractères de ces cépages constituent des défauts ou tout au moins des particularités dont la disparition ou l'atténuation devrait être interprétée favorablement par les intéressés. Tels, pour le Terret, la maturation tardive de son fruit, qui a comme conséquence la plus grave, les dégâts que lui occasionnent souvent la cochylis et l'eudémis, elles-mêmes génératrices de pourriture. Par contre, le débourrement très tardif du Terret, sa bonne productivité, la qualité très estimée de son vin, sont autant de caractères considérés comme des qualités remarquables, appréciées de tous les vignerons qui cultivent cette variété.

L'Aramon gris mûrit plus tôt, produit davantage encore que le Terret, et son vin, très neutre, s'il n'a pas la qualité de celui du Terret, peut du moins s'y mélanger sans le dénaturer profondément et sans en diminuer sensiblement la valeur marchande.

C'est la possibilité de réunir par l'Hybridation les qualités du Terret à celles de l'Aramon gris, en même temps que celle de voir leurs défauts s'atténuer réciproquement, qui nous ont conduits à fusionner ces deux cépages en un seul, sous forme d'Hybride.

Une étude de douze années, poursuivie parrallèlement à une laborieuse sélection, nous autorise à dire que nos conceptions théoriques se trouvent en grande partie réalisées par les deux Hybrides que nous avons retenus et que cette note a pour but de faire connaître aux viticulteurs méridionaux et algériens, plus spécialement intéressés que d'autres à leur culture.

Le nom sous lequel nous leur présentons ces Hybrides rappelle à la fois celui des deux cépages générateurs. Nous ne doutons pas que nos créations intéressent beaucoup les viticulteurs, surtout ceux placés pour utiliser leurs aptitudes, et qu'elles soient de leur part, après essai, l'objet des mêmes appréciations favorables qui nous ont amenés à les leur présenter et à leur en conseiller l'expérimentation.

Ils constateront avec nous que les deux variétés citées, quoique différentes l'une de l'autre, représentent chacune, en un cépage unique, la réunion des aptitudes possédées par les deux excellentes variétés qui leur ont donné naissance.

Nous nous réservons d'en donner par ailleurs une description complète ; mais nous tenons dès aujourd'hui à faire connaître leurs caractéristiques essentielles.

Les deux variétés présentent à la fois les caractères des deux générateurs, le Terramon rond étant toutefois un peu plus voisin de l'Aramon que du Terret par l'ensemble de ses caractères.

Leur fertilité, leur productivité, sont considérables, au moins égales à celles du Terret et de l'Aramon.

Dans les deux Hybrides, le raisin est franchement blanc, sans aucune trace de rouge ; à pleine maturité, la pellicule se teinte cependant de doré, et même de jaune brun, surtout dans le Terramon rond, comme dans la Panse de Provence. Le grain est très gros, presque rond dans le Terramon rond, allongé, presque comme celui du Terret, dans le Terramon blanc.

Leur vin est franc, absolument blanc, fruité, alcoolique (12° en 1924), nerveux, aussi propre à la consommation directe qu'à la fabrication du vermouth et autres apéritifs. Mais, ce qui à nos yeux acquiert une réelle valeur, c'est la précocité relative de la maturité : tous les viticulteurs savent pourquoi.

En effet, l'une et l'autre variété mûrissent leurs grappes avant le Terret.

Le Terramon blanc semble même aussi précoce sinon plus précoce que l'Aramon, ce qui lui donne une valeur toute particulière dans les terrains où la cochylis, et surtout l'eudémis, exercent leurs ravages.

Nous bornons là, pour aujourd'hui, notre étude sur les nouveautés intéressantes que nous présentons aux viticulteurs, dont nous nous efforçons d'être toujours les collaborateurs dévoués dans la lutte qu'ils mènent pour l'amélioration et la défense de leurs récoltes.

F. Richter. A. Bonnet,
Ingénieur Agricole.

LES

RESTRICTIONS & LES INTERDICTIONS D'EXPORTATION

DES PRODUITS AGRICOLES (1)

La vie Chère et la Liberté d'Exportation

Il n'est souvent pas d'idées plus dangereusement fausses que celles qui paraissent dictées par le plus robuste bon sens, leur emprise sur l'opinion publique est, en effet, immédiate et profonde et les sophismes qu'elles cachent sont d'une démonstration parfois difficile.

La profession agricole a été trop souvent leur victime : la question qui nous occupe aujourd'hui en est un exemple frappant.

Depuis la guerre, la lutte contre la vie chère a été une des préoccupations premières et constantes de nos gouvernements successifs ; nous ne pouvons que nous incliner devant une tendance nécessaire concernant un intérêt national supérieur ; mais nous n'en sommes pas moins fondés à mettre en doute l'efficacité de certains moyens préconisés pour y parvenir.

Parmi l'infinité des causes que l'on a discernées à la base de la cherté de la vie, il en est une qui apparaît tout d'abord comme déterminante : c'est la rareté de l'offre par rapport à la demande, ce que les Economistes ont appelé — à cause de son inflexible rigueur — la loi « d'airain » ; et il est venu naturellement à l'esprit de beaucoup, par un raisonnement par trop simpliste, qu'en retenant artificiellement à l'intérieur du territoire français certains produits de première nécessité, donc en limitant les possibilités d'écoulement, on augmenterait l'offre et, par conséquent, on provoquerait une diminution de prix.

Au premier plan des objets de première nécessité, sont apparus naturellement les produits du sol, et c'est ainsi que nos gouvernants se sont souvent laissés entraîner sur les pentes séduisantes d'une politique facile ; en face d'un déficit notoire des denrées alimentaires, pourquoi ne pas réserver à notre seul pays l'intégralité de sa production ?

Et c'est ainsi que, depuis 1914, s'est poursuivie, avec des à-coups successifs et des oscillations parfois déconcertantes une politique paraissant dictée par la rigueur des circonstances, mais qui, à un examen approfondi, se révèle

---

(1) Rapport au Congrès de l'Agriculture française, Rouen 1925.

comme inexacte dans sa conception et dangereuse quant à ses conséquences immédiates sur l'agriculture ; plus dangereuse encore au point de vue de l'économie générale, du jour où en face d'une augmentation nouvelle et sans doute inéluctable du coût de la vie en France, nous n'aurons pour y parer qu'une seule sauvegarde : l'augmentation constante de la production.

En définitive, la conception de la très grande majorité paraît mettre en antagonisme deux sortes d'intérêts également respectables : ceux d'une catégorie de producteurs qui se placent à la base de toute l'économie d'un pays : les Agriculteurs ; et ceux des classes sociales plus intéressantes : les Travailleurs et la classe moyenne, qui très difficilement peuvent s'ajuster aux nécessités d'une vie toujours plus chère.

Est-il besoin de démontrer ici que l'on a opposé ce qui n'est point opposable et que voici deux intérêts dont la sauvegarde bien comprise devait susciter des mesures en parfaite concordance.

Par quoi, en effet, se caractérise la vie chère, et à quel moment peut-on dire qu'il y a véritablement crise de vie chère ?

La capacité d'achat de la monnaie nationale étant fonction de la valeur de cette monnaie, on peut dire qu'il n'y a véritablement crise de vie chère que du jour où l'augmentation des prix dépasse la dépréciation de l'étalon monétaire. Cette dépréciation est elle-même relative dans les périodes troublées. En tout pays en état de crise, dont le change est orienté vers la baisse, la cherté de la vie reste généralement au-dessous de la dépréciation réelle de la monnaie nationale par rapport aux devises étrangères, et ce n'est qu'au jour où se fait la stabilisation du change à un point quelconque de la baisse, que s'opère une mise en parité du marché intérieur avec les marchés internationaux. D'où relèvement des cours et crise immédiate de vie chère, à moins qu'à ce moment ne vienne jouer un autre facteur, celui-ci déterminant, l'augmentation de la production.

Ainsi la vie chère dépend de causes plus profondes que celle du seul jeu des changes : elle dépend essentiellement de la disproportion entre les moyens d'achat de la population et les possibilités de production : elle est fonction directe de l'inflation entendue dans le sens de l'augmentation artificielle de la capacité d'achat, car tout accroissement de la possibilité de la demande mise en face d'une production inchangée provoque une hausse éperdue des cours.

C'est pourquoi, après bien d'autres, nous sommes amenés à conclure que la vie chère ne peut être combattue avec quelque efficacité que par la mise à niveau de la production avec la consommation et qu'elle ne peut se solutionner définitivement que par l'accroissement constant de cette production.

Toute mesure susceptible de provoquer une production accrue doit être considérée comme bonne ; toute mesure qui directement ou indirectement peut avoir un effet contraire, doit être combattue comme dangereuse et inefficace alors même qu'elle apporte des palliatifs momentanés.

Et bien que ceci dépasse le cadre de ce Congrès, il me paraît que si j'avais à définir les directives générales d'une politique économique douanière, je ne saurais mieux faire que de rapporter ici les phrases suivantes que j'extrais d'une communication faite en mars 1924 aux Agriculteurs de France par M. Zirnheld : « Une véritable politique économique, comme du « reste la véritable politique toute pure, ne doit pas se laisser hypnotiser « par une crise passagère aussi grave qu'elle soit ; elle doit, au contraire,

« tout en apportant à cette crise les remèdes occasionnels nécessaires, « poursuivre un plan d'action générale très vaste et très large basé non « sur des conditions momentanées, mais sur les conditions normales de la « production du pays. Or, il nous paraît que la production agricole de notre « pays n'aura atteint son rendement optimum que lorsqu'elle dépassera les « bornes de la consommation intérieure et permettra une large exportation. « Alors les besoins du pays, quelle qu'en soit l'importance et quelles qu'en « soient les circonstances, seraient très facilement couverts ».

Nous pouvons donc affirmer que si les restrictions à l'exportation sont une preuve évidente de la pauvreté des forces productrices d'un pays, elles ne peuvent avoir d'autre résultat que de restreindre encore dans l'avenir cette production : c'est pourquoi elles ne peuvent être considérées comme une arme efficace de lutte contre la vie chère. Au contraire, une production agricole largement orientée vers l'exportation doit avoir pour conséquence, l'accroissement de la production basée sur la possibilité de débouchés illimités.

Nous ajouterons encore, que contrairement aux arguments habituels, les restrictions à l'exportation n'ont même pas d'efficacité pour la finalité restreinte d'une mesure de protection temporaire ; nous démontrerons à ce point de vue combien elles sont inopérantes.

Il y a plus ; lorsqu'il s'agit de notre pays nous constaterons que cette vérité très générale prend un sens plus précis qui tient à la qualité même de la production française destinée à l'exportation.

Qu'il s'agisse d'industrie ou d'agriculture, nos produits se classent à l'étranger comme produit de luxe. Ce n'est point ici le luxe de discuter si cette orientation vers le produit fin est rationnelle et si comme tant d'autres producteurs de l'après guerre nous ne devrions pas nous orienter vers des produits de consommation plus courante obtenus en grande série.

En ce qui concerne plus spécialement les produits de notre sol, nous pensons le contraire, et une certaine expérience des marchés étrangers au point de vue agricole nous permet de dire que tout ce qui sera fait pour consacrer les hautes qualités inhérentes au terroir français aura pour effet certain de rendre notre situation d'exportateurs plus forte sur les marchés.

Nos vins fins ne peuvent efficacement lutter contre la concurrence étrangère que par leur qualité inégalable consacrée par des désignations d'origine qu'il conviendrait de voir partout mieux respectées ; nous dirons de même, que si parmi nos produits de laiterie, un de ceux qui donnent lieu à de plus forts courants d'échanges et dont la réputation est la mieux assise à l'étranger « le Fromage de Roquefort » subit victorieusement l'assaut d'une concurrence plus ou moins loyale d'origine danoise ou américaine et continue à s'exporter aux Etat-Unis jusqu'à 60 o/o de sa production, c'est parce que ce fromage de luxe est fabriqué de façon très soignée et voit également sa réputation mondiale appuyée sur une désignation d'origine consacrée par une jurisprudence plusieurs fois centenaire.

Il pourrait en être de même pour certaines de nos viandes d'origine française qui viendraient se classer comme viandes de surchoix sur les places étrangères et s'y vendraient au plus au cours si, à l'instar de l'étranger, l'exportation en était rendue possible par la mise à la disposition de nos éleveurs d'une organisation adéquate.

Quoi qu'il en soit, et c'est ce à quoi nous voulions en venir, nous consta-

tons que le produit type de l'exportation française est et doit rester un produit de luxe et que, comme tel, il ne peut avoir qu'une influence assez faible sur les déterminations du coût de la vie, lequel est conditionné par la valeur de produits d'une qualité toute différente.

Le consommateur français est resté infiniment plus raisonnable et moins difficile que le consommateur étranger. En conformité d'une formule bien connue, le Français moyen est aussi un consommateur moyen qui se contente de produits moyens : ces produits moyens, il les trouve soit sur le marché national après que la fine fleur de notre production, caractéristique de notre race, est allée sur les marchés étrangers confirmer la réputation de notre vieux terroir, soit encore parmi les produits de qualité ordinaire en provenance de l'étranger qui pénètrent chez nous comme produits de remplacement de nos produits exportés, et ce, à des cotations notablement inférieures.

Cette politique du « troc » ou de l'échange de marchandise contre marchandise, du remplacement du produit de luxe exporté par le produit de consommation courante importé, joue sur une beaucoup plus large échelle qu'il n'apparaît tout d'abord. Assez peu sensible à l'écart des devises, elle met à la disposition du consommateur français des produits de bonne qualité avec des écarts de cotation de 20 à 50 o/o, inférieure à ceux de nos produits nationaux de luxe. Eminemment favorable à tous les intérêts, elle a été préconisée à juste titre par certains esprits très avertis parmi lesquels nous devons citer M. le Ministre Victor Boret.

Ainsi la liberté d'exportation, envisagée dans toutes ses conséquences, loin de provoquer une hausse du coût moyen de la vie, permet à nos producteurs de vendre à l'exportation leurs produits fins avec une prime importante constituant pour eux un superbénéfice tel qu'ils peuvent ensuite approvisionner le marché national de produits de consommation courante et ce à des prix qui sont parfois inférieurs au prix de revient.

La perception de cette prime à l'étranger, due en partie au jeu des changes, et qui pourrait s'exercer en définitive au profit du consommateur français, n'est-elle pas très souhaitable ? Malheureusement l'effet en est masqué par l'interposition d'intermédiaires trop nombreux qui par leurs exigences viennent défigurer les conséquences de ces lois économiques.

Néanmoins, on ne peut que constater que par le libre jeu des courants d'échanges, la vie nationale aurait une tendance naturelle à s'équilibrer à des prix plus bas qu'elle ne le ferait en présence d'un marché artificiellement restreint.

De plus, comme nous l'indiquions plus haut, en présence des barrières douanières mises à l'exportation, ne craint-on pas de provoquer une restriction plus grande encore de la production, conséquence fatale de la restriction à l'écoulement ?

Alors, après quelque temps d'arrêt, ce sera une nouvelle étape franchie vers la hausse du coût de la vie contre laquelle il ne pourra rien être tenté, car toutes les mesures administratives seront inopérentes contre ce fait que seule la production qui rapporte peut se développer et que condamner nos producteurs à vendre à des cours inférieurs une denrée dont le prix de revient est toujours en hausse et par le fait même condamner notre pays à la stérilité.

* * *

Des mesures restrictives a l'exportation. — Leurs dangers pour la production française

Les considérations qui précèdent révèlent toute leur gravité si l'on considère l'admirable effort tenté depuis la guerre par la production française qui, par une progression lente et continue est arrivée en quatre ans à combler le déficit de notre balance commerciale.

Pour la première fois depuis 1914, les statistiques douanières pour 1924 qui viennent d'être publiées révèlent un excédent des exportations sur les importations qui se marque par un dépassement de 1 milliard 1/2 environ au profit des premières. Ce rétablissement est d'autant plus impressionnant qu'il se place en regard d'un déficit qui a atteint jusqu'à 21 et 23 milliards pendant les années 1919 et 1920, et 2 à 3 milliards pendant les années 1922 et 1923.

Or, un examen plus approfondi des statistiques révèle que c'est surtout en matière de produits d'alimentation que nos importations ont diminué et que nos exportations ont augmenté. L'agriculture a donc une large part dans la victoire silencieuse remportée par les forces créatrices de la nation. Allons-nous risquer de tarir à sa source un élan aussi remarquable ?

Pour donner une idée de son importance et aussi des craintes que nous pouvons avoir, il est nécessaire de donner ici un bref aperçu du mouvement d'exportation par catégorie de nos produits agricoles ainsi que du régime actuel malheureusement trop variable qui le régit.

Les statistiques de 1924 indiquent que l'exportation, au point de vue agricole, a porté sur les articles suivants :

	Quintaux	Pour une valeur en francs de
	—	—
Vins	2.574.283	885.658.000
Eaux-de-vie	497.697	303.778.000
Lait naturel et concentré	275.784	31.557.000
Beurre	40.745	37.497.000
Fromages divers	156.009	140.278.000
Œufs	39.203	19.278.000
Bestiaux	105.703	46 962.000
Viandes fraîches et frigorifiées	59.971	22.984 000
Viande salée et charcuterie	37.355	22.984.000
Conserves de viandes et diverses.	31.899	42.716 000
Graisses animales	2 119 095	42.379.000
Fruits de table	2.626.953	499.759.000
Légumes frais et conserves	1.052.160	182.204.000
Légumes secs	443.427	73.343.000
Pommes de terre	2.799.871	234.741.000
Marrons et châtaignes	92.893	9.716.000
Sucres	1.458.930	393.398.000
Graines à ensemencer	297.284	130 747.000
Bois	22.124.640	355.036.060
Matières textiles	960.343	162.000.000
	37.794.245	3.653.924.000

Au total, il s'agit donc d'un tonnage global de 37.794.245 quintaux pour une valeur de 3.653.924.000 fr. et il n'est pas douteux qu'une telle masse jetée dans la balance commerciale et dans le jeu des changes n'est pas d'une influence négligeable pour le relèvement de notre prospérité.

Quel est le régime qui actuellement régit l'exportation des produits du sol? ce régime peut être : soit celui de la liberté de sortie, soit — malheureusement le plus souvent — celui de la réglementation restrictive prévue suivant diverses modalités et allant jusqu'à la prohibition absolue.

Les marchandises dont la sortie est actuellement prohibée sous réserve d'autorisation de sortie strictement contingentée sont les suivantes :

Froment, graines, farines, semoules et pâtes alimentaires. — (Prohibition depuis le 31 juillet 1924).

Sarrazin, seigle, avoine, orge. — (Décret du 12 juillet 1919). Prohibition sauf licences accordées pour les graines de semence dans la limite d'un contingent réparti par les soins de la Fédération des Syndicats des marchands grainiers.

Bétail et viandes fraîches. — (Prohibition depuis 1914 avec facilités accordées en 1922). Actuellement dérogations pour les animaux reproducteurs inscrits sur un livre généalogique et pour un contigent de 400 têtes pour le rapatriement d'animaux importés de Belgique en France. Sortie libre pour les porcelets de moins de 50 kilogrammes (6 avril 1925).

Beurres. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendu du 29 septembre 1921 au 21 janvier 1925). Contingent mensuel réparti par les soins de la Fédération des Expéditeurs de beurres. Contingent spécial pour les beurres salés.

Légumes secs. — (Prohibition depuis 1924, sauf certaines dérogations pour les légumes secs de semences).

Lait. — (Prohibition du 8 janvier 1921, suspendue du 11 mars 1922 au 1er février 1924).

Œufs. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendue du 11 mars 1922 au 2 janvier 1924). Contingent spécial pendant l'été réparti par la Fédération des Exportateurs de beurre et volailles.

Pommes de terre. — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, 23 décembre 1919 et 6 mars 1924). Les primeurs sortent librement sauf du 1er mars au 1er mai. Des Licences sont données chaque année pour les pommes de terre de semences.

Sucres — (Prohibition par décret du 12 juillet 1919, suspendue du 11 mars 1922 au 18 février 1923).

Tourteaux. — (Prohibition depuis le 12 juillet 1919, avec dérogations spéciales).

(*à suivre*).

H. Lapierre,
Secrétaire général,
de l'Union des Associations agricoles
du Plateau central.

SUR LA PRÉPARATION D'ÉMULSIONS

D'HUILES MINÉRALES EN BOUILLIES CUPRIQUES

POUR LE TRAITEMENT D'HIVER DES ARBRES FRUITIERS (1)

L'emploi des émulsions d'huiles minérales dans les bouillies cupriques pour le traitement d'hiver des arbres fruitiers est encore peu répandu en France ; on se contente généralement de chauler le tronc des arbres, et encore cette pratique est-elle peu répandue dans les grandes régions fruitières, la vallée du Rhône par exemple.

Nous avons fait connaître en 1923 une formule de bouillie mixte à base d'huile d'anthracène, susceptible de rendre quelques services dans la pratique ; cette huile, que l'on obtient dans les usines à gaz où l'on traite les goudrons provenant de la distillation de la houille est d'un emploi moins onéreux que celui du pétrole ou des huiles provenant de la distillation de l'huile brute de pétrole. Malheureusement, ce produit n'est pas très répandu dans le commerce et beaucoup d'arboriculteurs ne savent où l'acheter. Le but de cette note est de faire connaître un mode général de préparation des émulsions d'huile minérale dans la bouillie bordelaise donnant la possibilité d'utiliser toutes espèces d'huiles. Ce nouveau mode de préparation est plus simple que celui que nous avons fait connaître en 1923 ; il donne en outre des résultats plus constants.

Si l'on utilise le pétrole ordinaire, la formule de préparation sera la suivante :

Sulfate de cuivre	2 kilogr.
Chaux hydratée (chaux agricole du commerce ou chaux blutée)	4 —
Pétrole	10 litres
Eau	90 —

Le sulfate de cuivre est dissous au préalable dans 25 litres d'eau ; on prépare dans un autre récipient un lait de chaux épais en utilisant 5 litres d'eau bouillante pour les 4 kilogrammes de chaux. L'emploi d'eau chaude est indispensable, lorsqu'on opère à basse température ; dans tous les cas, elle facilite beaucoup la préparation de l'émulsion. On verse petit à petit le pétrole dans le lait de chaux, pendant que celui-ci est encore chaud, en agitant avec un gros pinceau ou un balai de bois ; on obtient finalement une pâte épaisse, de consistance gélatineuse. Après délayage de cette pâte dans 10 à 15 litres d'eau on ajoute l'émulsion dans la solution de sulfate en brassant avec un bâton. On complète ensuite à 100 litres. Le précipité obtenu est extrêmement ténu et reste bien en suspension ; l'émulsion est également très stable et on n'observe pas, même après plusieurs semaines, une séparation de l'huile incorporée à la bouillie. Bien que la proportion de sulfate de cuivre et de chaux soit assez élevée, la bouillie peut être pulvérisée avec les appareils ordinaires sans qu'on ait à craindre l'engorgement fréquent des jets. Il est inutile d'ajouter de la caséine ou du sulforicinate de soude.

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture.

Nous avons essayé de substituer au pétrole et à l'huile d'anthracène, de l'huile de moteur à essence usagée ; cette huile, trop souvent perdue au moment de la vidange du moteur, paraît néanmoins posséder toutes les qualités insecticides des huilles neuves, ainsi qu'il résulte d'expériences en petit effectuées au champ d'expériences de la Station. Nos essais propres avec doses inférieures à 10 litres, ainsi que ceux qui pourront être faits par d'autres expérimentateurs d'après les indications générales exposées dans cette note, permettront de fixer la dose minima d'huile à recommander dans la formule de préparation de la bouillie. Les huiles de type fluide et demi-fluide, généralement employées pour le graissage des moteurs d'automobile, sont particulièrement recommandées.

A. Paillot,
Directeur de la Station Entomologique
de Saint-Genis-Laval.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès de l'alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier. — Il est rappelé qu'un Congrès de l'Alimentation du bétail bovin et du contrôle laitier se tiendra à Paris les 28 et 29 octobre, dans une salle du Musée Social, 5, rue Las-Cases.

Tous ceux que l'amélioration de la production animale et l'accroissement des rendements en lait intéressent sont invités à participer à cette importante manifestation, réclamée depuis longtemps déjà par le monde de l'élevage.

Pour renseignements, s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

Pour l'enseignement agricole. — L'avenir de la France, on l'a dit avec raison, se joue dans les campagnes. La cherté de la vie a pour cause principale l'abandon de la terre et la diminution de la production. La politique du pain doit être une politique d'encouragement effectif à l'agriculture. Pour produire davantage et à meilleur compte, il faut également des agriculteurs toujours mieux instruits. Le développement de l'enseignement agricole doit donc être favorisé de toutes manières. Aussi, conseillons-nous vivement aux jeunes ruraux le cours d'enseignement agricole par correspondance de l'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence.

Sans se déranger, ils peuvent durant les mois d'hiver, travailler au perfectionnement de leur instruction agricole. Cet enseignement s'adresse aux isolés, mais aussi aux jeunes gens groupés en cercles d'études. Elèves isolés ou groupés feront bien de s'entendre soit avec un membre du Syndicat agricole soit avec un agriculteur plus âgé qui leur servira de moniteur. Le moniteur ne fait pas le travail des élèves, mais leur en aplanit les difficultés, dissipe les obscurités, explique les termes mal ou peu compris, complète par des lectures bien choisies les notions puisées dans le manuel mis entre les mains de tous. Il dirige aussi les expériences s'il y a lieu.

Les élèves apprennent (c'est-à-dire lisent attentivement en essayant de

comprendre et de retenir les idées) la partie du manuel choisie pour l'enseignement qu'on leur assigne chaque mois, causent entre eux et s'efforcent de se donner les uns aux autres des explications ou des compléments d'information ; font, par écrit, proprement et en s'appliquant aussi bien au fond qu'à la forme (style, orthographe, écriture) les devoirs (rédaction, problèmes, etc.) envoyés chaque mois, exécutent les expériences proposées et en rendent compte, etc...

Les devoirs doivent être envoyés avant le 15 de chaque mois et seront retournés corrigés à leur auteur, l'appréciation générale des devoirs et expériences sera publiée et au besoin aussi les meilleurs exposés faits par les élèves.

Demandez d'urgence la feuille préparatoire qui vient de paraître au Directeur des Cours d'Enseignement agricole, 34, rue de l'Arsenal, Marseille.

BIBLIOGRAPHIE

Les Agriculteurs et les problèmes économiques, par De Boyer Montégut, in *Dossiers de l'action populaire*. Edition Spes, 17, rue Soufflot, Paris.

Avec sa haute compétence et son érudition coutumière, M. de Boyer Montégut — spécialiste de l'Economie rurale — attire l'attention des pouvoirs publics, sur la nécessité impérieuse de porter à la connaissance des ruraux les notions de l'Economie politique — et pour ce faire de ne reculer devant aucun des moyens connus.

Parmi ceux-ci, l'enseignement d'abord, à tous ses degrés, doit comprendre dans ses programmes l'étude de la science économique, l'action syndicale ensuite, exercée par les dirigeants des associations diverses viendra renforcer les résultats obtenus par les maîtres des écoles.

Nous ne pouvons qu'approuver sans réserve les idées si larges et si justes de notre éminent confrère de « l'Express du Midi » — en souhaitant qu'elles atteignent les sphères qui ont qualité pour ordonner leur mise en pratique. N'oublions pas, en effet, que la puissance de l'Empire allemand provient pour beaucoup du corps de doctrine que les instituteurs de ce peuple ont fait peu à peu pénétrer dans les masses.

Lapins, lapereaux et Cie. Bilan. Dividendes. Petits secrets d'élevage et de succès, par Ad.-J. Charon, secrétaire de rédaction du « Journal d'Agriculture pratique », ancien professeur à l'Institut international agricole de Beauvais. Un volume 12 × 10 de 280 pages, abondamment et curieusement illustré. Couverture en couleurs. Broché : 9 fr. ; franco : 10 francs. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (VIe).

Le livre Lapins, Lapereaux et Cie provoquera autant d'intérêt que l'ouvrage bien connu du même auteur : Poules qui pondent, poules qui paient. Il a, en effet, pour objet de montrer les possibilités et l'avenir de l'élevage des lapins à fourrure qui prend, en ce moment, en Angleterre, un essor comparable à celui qui fut constaté, il y a vingt ans déjà, pour les fermes de pondeuses.

Conçu sur un plan tout différent de ce qui s'est fait jusqu'à ce jour, cet ouvrage montre d'abord comment, 80 fois sur 100, il est possible d'éviter la mortalité, ce fléau des éleveurs. Par des chiffres, il établit en outre sous quelle forme et dans quelles conditions sont réalisables les Fermes à Fourrures dont il a tant parlé.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* Les affaires traitées sont de peu d'importance ; acheteurs et vendeurs restent dans l'expectative. On n'a presque pas noté d'arrivages depuis quelques jours. Les seuls ordres reçus ne sont passés que pour couvrir les besoins immédiats et entretenir le stock actuel. On a l'impression que les détenteurs et les acquéreurs se recueillent, après l'activité de ces dernières semaines, en attendant un nouveau mouvement des affaires. Des vins du Midi 8° à 8°5, payés de 90 à 94 fr. entrepôt et 85 fr. sur wagon. Des 9° même provenance, ont été cotés, toujours en magasin, de 94 à 98 fr., et des 11°, de 103 à 106 fr. Il a été aussi question d'Algérie rouges 11°5 à 12°, traités de 122 à 125 fr. et de blancs 12° payés 135 fr. Tous ces prix suivant qualités et pour l'hecto nu. Voici la note du *Marché aux vins* :

Les derniers arrivages de vins nouveaux n'ont pas la faveur des acheteurs, tant en raison des prix de demande relativement élevés que de la qualité très inégale. D'ailleurs le courant d'affaires est très modéré.

Les demandes de la clientèle sont peu nombreuses et se bornent à maintenir un petit courant d'affaires. En raison des vendanges actuelles, il n'y a pas de cours bien nettement établi, et on veut en attendre les résultats avant d'entreprendre des affaires plus importantes.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 octob.	Cours du 19 octob
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.....	logés	»	»
8 à 9°.....		logé	logé
9 à 10°.....	de	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°.....		non logé	non logé
11 à ».....	7 à 7 fr. 25 le deg.	6 fr. 25 le degré	6 fr. le degré
Costières.....	7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
Rosé, paillet, gris.....	7 fr. 25 le degré	logé 7 fr. 50	logé 7 fr. 50
Blanc Bourret.....		»	»
Blanc Picpoul.....		»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 13 octobre	Cours du 20 octobre
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.....	59 à 64	»	»
8 à 9°.....	64 à 70	8°.— 55	8°. — 55
9 à 10°.....	70 à 75	à à	à à
10° et au-dessus.....	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	10°1/2. — 75	11°. — 75
Rosé.....	7,50 à 8 fr. le deg.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc.....		8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 25 le d.

On signale des ventes de vins blancs de raisins blancs à 9 fr. le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 14 octobre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré,

de 7 fr. 50 à 7.75 ; blanc, de 8 à 8.50, logé, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 7.50 à 8 fr.

Vins d'Espagne, pas d'affaires.

On a signalé comme traité ces jours derniers : la cave B., près Béziers, 8.000 hectos, 10 degrés, à 73 fr.; un lot de 12.000 hectos de la cave C., près Pézenas, vins rosés à 7 fr. 65 le degré pour la vinaigrerie ; un lot de vin vieux de plusieurs milliers d'hectos, 9°3, à 75 fr. de la cave P., près Coursan.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 octob.	Cours du 16 octob.
		Vins nouveaux logé	Vins nouveaux logé
7 à 8°	60 à 61	7 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
8 à 9°	61 à 62	7.50 à 7 fr. 75 le	
9 à 10°	67 à 72	degré	
10 à 12°	76 à 80		
Vins rosés	7 à 7 fr. 25 le d.	7,50 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Vins blancs	7 fr. 50 le d.	»	»

Récolte 1924 : Vins rouges de 9 à 10 degrés 5, de 68 à 75 fr.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 18 octobre.— Vins rouges 1925, 7 à 7 fr. 25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Récolte 1924 : de 10 à 13 degrés, de 75 à 95 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 17 octobre :

Vins rouges 1924, de 8 degrés, »» fr.; 8 à 11 degrés, de 70 à 80 francs.

Vins rouge, de 6.75 à 7 fr. le degré.

Blancs rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. Clairette 9 fr. 50.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Vins rouges : Récolte 1924, de 9 à 10 degrés, de 73 à 79 fr.; de 11 à 12°, de 79 à 85 fr.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 8 oct.	Cours du 15 oct.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8	7 francs	logé 7 fr.	logé 7 fr.
8 à 9°	à	à 7 fr. 25 le d.	le degré
9 à 10°	7 fr. 50	non logé	
10 à 11°	le	6,50 à 7 fr.	
11 et au-dessus	degré	le degré	

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 17 octobre 1925 : Vins de la récolte de 1924 :

Vins rouges de 9 à 12 degrés, de 68 à 85 fr. ; 1925, sous marc, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, logé 7 fr. à 7 fr. 25 le degré, le tout suivant qualités et conditions.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, et Corbières de 10 à 13 degrés de 73 à 92 fr.

Récolte de 1925 : de 7 fr. le degré environ.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 octob.	Cours du 17 octob.
		Vins nouveaux	Vins nouveaux
7 à 8°.....	logé	logé	logé
8 à 9°.....	7,25 à 7 fr. 50	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°.....			non logé
10 à 11°.....	le degré		6 fr. 50 le degré
11 à 12°.....			
12 à 13°.....			

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 14 octobre.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, pas d'affaires ; de 9 à 10 degrés, de 65 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 76 fr.

Récolte 1925. — Non logé, 6 à 6.50 le degré rosé et blanc ; récolte 1924, manquent. Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave. En sus 53.75 par hecto pour transport droits et forfait rendu chez le détaillant en petites futailles.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 86 à 98 fr l'hecto. Récolte 1925, 10 à 12 degrés, 84 à 90 fr. ; quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	200 à 230	190 à 230
Vieux.....	200 à 280	180 à 250
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	280 à ...	220 à....
Vieux.....	280 à 360	220 à 280
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	450 à 480	400 à 460
Vins rouges :		
Nouveaux.....	160 à 180	

ALGERIE. — **Alger.** — Du 10 octobre 1925 :

Vin rouge :

1er choix, 11 à 12°, le degré, 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Autres qualités, le degré, 6 fr. à 6 fr. 50.

Distillerie, enlèvement immédiat propriété, le degré, 5 fr. 50.

Vins blancs :

De raisins rouges, le degré, 6 fr. 25 à 6 fr. 75.

Vins blancs le degré, 7 fr. 25 à 7.50. Nus, quai Alger.

MARCHÉS AUX RAISINS

Paris. — Raisins du Midi : blancs, les 100 kilos, de 90 à 250, noirs, de 100 à 200 ; œillades de 120 à 200 ; muscat le kilo de 2 fr. à 3 fr. 50 ; chasselas Moissac avec sarments de 3 fr. 50 à 5 fr. ; de Paris blanc, les 100 kilos, de 160 à 220 ; de Paris, noir, de 120 à 160 ; muscat d'Espagne, le kilo, de 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 à 700 fr. les 100° ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, les 100 degrés 800 à 825 fr. ; eaux-de-

vie de vin pas d'affaires ; de marc 52°, 340 à »»» fr., pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 580 à 590 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, manque ; eau-de-vie de marc 52°, 340 à fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 580 à 590 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 330 à 340 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin, 86°, 6 fr. 80 le degré ; 3/6 marc 86° 6 fr. 40 le degré. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Perpignan. — Alcool, 690 fr. les 100 degrés ; rectifié 790 francs.

Alger. — Trois-six de marc, 600 à 610 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 505 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,70 à 2 fr., pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 30, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 20 octobre 1925.

	octobre	novembre	janvier-février
	—	—	—
Blé.....	128,75 P.	128,50 V.	127,25 P.
Seigle.....	89 N.	89 N.	89 N.
Avoine noire.	94,50 94,25 P.	94,75 à 95	96,50 P.
Avoine.....	30 N.	92 N.	92 N.

Alger. — Blé tendre colon (Hauts-Plateaux), 133 à 134 fr. les 100 kilos ; Blé tendre, colon, supérieur, sans affaires ; Blé dur, toutes provenances, sans affaires ; Orge colon supérieur, affaires rares, 93 à 94 fr. les 100 kilos ; Orge colon, nominal, 90 à 91 fr. ; Orge, été, nominal, 88 à 89 fr. ; Avoine, affaires rares, 88 à 89 fr. ; Fèves féverolles, affaires rares, 93 à 94 fr. ; Grosses fèves, Algérie, Tunisie, nominal, 102 à 103 fr. ; Grosses fèves Sicile, 110 à 112 fr. (affaires très rares, marché très lourd).

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 136 à 140 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 132 à 136 fr. ; sulfate potasse 48/52, 95 à 100 fr. ; chlorure potassium 48/52, 65 à 72 fr. ; sylvinite riche 20/22, 24 à 26 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 228 à 233 fr. ; superphosphate minéral, 14, 24,25 à 26 fr. ; sulfate de cuivre neige, 230 à 235 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Marseille. — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 82 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 70 fr. ; Canons, 75 fr. ; Coulés en Candi, 74 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 220 fr. ; entrepôt, 218 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 11 au Samedi 17 octobre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche...	16	»	»	»	»	»	18	0	22	10	»	»
Lundi.....	18	4	»	11	»	»	19	2	22	5	»	»
Mardi.....	16	5	«	9	»	»	16	6	23	5	»	»
Mercredi....	18	3	29	9	»	»	12	10	14	6	»	»
Jeudi.....	14	—1	11	9	»	»	10	—3	13	9	»	»
Vendredi....	12	»	13	7	»	»	12	1	11	2	»	»
Samedi.....	15	2	11	3	»	»	11	7	13	4	5	»
Total.....	373	187	389	210	10.1	66	397	136	434	230	12	66.7
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	20	»	»	»	16	4	»	»	»	»
Lundi.....	»	»	»	»	»	«	13	4	23	8	»	»
Mardi.....	»	»	»	»	»	»	»	2	20	7	»	»
Mercredi....	»	»	»	»	»	»	»	7	»	6	»	»
Jeudi.....	»	»	17	7	»	»	9	—1	14	4	»	»
Vendredi....	»	»	11	»	»	»	9	—1	16	3	»	»
Samedi.....	»	»	9	8	»	»	»	4	10	6	»	»
Total	15	22	301	47	36.3	110.9	129	172	405	194	6	73
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	22	3	«	»	»	»	18	6	»	»	»	»
Lundi.....	22	6	23	4	»	»	16	9	22	6	»	»
Mardi.....	8	»	23	4	»	»	15	4	21	4	»	»
Mercredi....	15	»	21	5	«	»	15	3	22	4	«	»
Jeudi.....	13	—3	21	1	»	»	12	—2	17	6	»	»
Vendredi....	9	—6	19	4	«	«	12	—2	19	6	»	»
Samedi.....	12	»	19	8	»	»	13	—2	»	7	»	«
Total	296	134	506	158	12.5	106.9	434	197	483	202	70	138.2
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	19	9	«	»	2	»	24	9	»	»	»	»
Lundi.....	22	13	25	13	3	»	»	14	25	10	»	»
Mardi.....	17	»	25	11	»	»	18	9	25	10	8	»
Mercredi....	»	3	23	9	»	»	18	12	23	8	»	»
Jeudi.....	19	9	22	9	1	»	19	7	23	7	»	»
Vendredi...	»	—4	24	8	»	»	15	3	23	8	»	»
Samedi.....	22	—1	23	8	»	»	19	3	21	8	»	»
Total	424	194	540	212	48.2	93.	471	264	568	274	8	99.4
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	23	12	»	»	»	»	21.5	11.0	21.8	11.2	10.7	«
Lundi.....	21	13	22	14	12	»	13.9	12.9	22.4	9.7	27.2	»
Mardi.....	16	11	24	14	11	»	21.5	9.0	21.2	6.9	»	«
Mercredi....	16	6	23	14	»	»	19.9	6.8	21.6	6.9	0.2	»
Jeudi.....	»	6	24	13	»	»	18.9	4.2	21.1	7.5	»	»
Vendredi...	17	—2	24	7	»	»	19.5	0.9	19.8	7.5	»	»
Samedi.....	19	»	24	9	»	»	23.0	5.0	21.7	4.5	»	»
Total	427	228	586	267	25	52.2	637.3	288.2	591.	282.4	48.2	142.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	20	13	»	»	0.5	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	19	14	»	»	52	»	»	18	23	17	»	»
Mardi.....	»	14	22	16	15	»	»	»	27	18	«	»
Mercredi....	21	11	22	11	«	»	»	»	24	19	»	»
Jeudi.....	19	11	20	10	»	»	»	»	24	18	»	»
Vendredi....	»	6	20	13	»	»	»	16	24	18	»	»
Samedi.....	22	11	21	12	»	»	21	»	28	19	»	»
Total	437	315	513	291	74.8	55	224	190	616	453	»	29

Observations. — Automne